

ENTRÉES

Coquillages du Moment
Ponzu / Coriandre **16€**

Brouillade d'Œuf à la Truffe
Toast Brioché **15€**

Tartelette Croustillante / Jarret de
Bœuf Confit / Emulsion Moutarde **13€**

Raviole de Crevettes / Shitake
Bouillon de Champignon / Citronnelle
Sésame **14€**

Brandade Parmentière de Morue
Fenouil à Cru / Emulsion Curry Thai **12€**

FROMAGES

Garrigou de la Ferme des Garrigues **5€**

Assiette de Fromages Affinés
Salade **12€**

DESSERTS

Ile Flottante à la Truffe / Praliné
Noisette **12€**

Meringue / Cassis
Emulsion Fromage Blanc **12€**

Tuile Croustillante / Crème Saint Honoré
Vanille / Pommes / Noix caramélisées
Gel Cidre **12€**

Forêt Noire / Biscuit Chocolat
Crèmeux Chocolat / Marmelade Griotte
Emulsion Kirsch **12€**

PLATS

Gnocchis de Patate douce / Crèmeux de
Butternut / Praliné Noisette Pistache **25€**
Tempura de Cébettes et Carottes
Emulsion Cardamome

Loup de Méditerranée / Encornets
Citron Limonade de Damien Blasco **31€**
Champignons / Café
Risotto Vieux Rodez

Saint Jacques rôties / Pommes de terre
Poireaux / Siphon Pommes de terre au
Vadouvan / Herbes Fraîches **32€**

Persillé de Bœuf - Aubrac - Maison Febeo
Champignons Pioppino et Pleurote du
Champellier / Crumble anchois **32€**
Pomme Dauphine à l'ail

Vol au Vent / Volaille Rôtie au Beurre
Crèmeux Céleri / Champignons **26€**
Sauce Poulette à la Truffe Noire

Version du Vol au Vent avec : **38€**
Ris de Veau Rôtis et Râpée de Truffes

A PARTAGER

Bouillabaisse pour 2 personnes
Saint Pierre / Vive / Grondin **40€ / p**
Baudroie / Langoustines
Bouillon de Roche / Aïoli / Rouille

ET A GRILLER

Côte de Veau d'Aveyron - 1kg
Maison Febeo - pour 2 ou 3 personnes **90€**
Frites / Salade / Béarnaise

Côte de Boeuf Aubrac Maturée
Maison Febeo **90€/KG**
Frites / Salade / Béarnaise

Côte de Cochon du Cantal - 1kg
Maison Laborie - pour 2 personnes **50€**
Frites / Salade / Béarnaise